Cremiges Rührei mit Trüffel-Rauchlachs und Kräutersalat



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

6 Stk. Freilandeier
100 g saurer Rahm
20 g Butter
200 g Frisk Fisk Rauchlachsfilet 'white Soy & Truffle Seaweed'★★★
200 g Kräutersalat
60 g Apfelessig
30 g Olivenöl
20 g Trüffel, frisch
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Das Rauchlachsfilet in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und beiseite legen.

Den Salat rüsten und für die Vinaigrette den Essig und das Olivenöl vermengen.

Für das Rührei alle Eier gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Bratpfanne auf mittlerer Stufe mit der Butter erhitzen, die Eimischung dazugeben und mit einem Gummispachtel rühren, bis es zu stocken beginnt. Sobald die Masse stockt, den sauren Rahm hinzugeben und bis zur gewünschten Konsistenz weiterkochen.

Auf 4 Teller verteilen, den Rauchlachs darauf anrichten, den marinierten Salat seitlich anrichten und den Teller mit dünn gehobeltem Trüffel verfeinern.